

## ***Rizi-bizi sa šampinjonima***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 crni luk
- 450 g zamrznutog graška
- 250 griže
- 1 Isupe od 1 kokošje kocke
- 50 g margarina
- 150 g pancete
- 300 g šampinjona
- 0,3 dl crnog vina
- so i biber

### **Priprema**

Na zagrijanom ulju propržiti crni luk. Dodati grašak i dinstati 10 minuta. Dodati rižu, bio zacin i biber. Naliti vreloom supom i kuvati oko 25 minuta, dok se riža ne smekša.

Margarin istopiti u dubljem tiganju i propržiti pancetu iskidanu na komade. Dodati isjeckane šampinjone i dinstati 5 minuta. Zatim dodati crno vino i jos malo miješati.

Kad je gotovo, rizi-bizi služiti uz smjesu od pancete i šampinjona. Prijatno!

### **Savet**